



40 Anos
Years Old

Vinho do Reitor Lote 2
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Malvasia

VINIFICAÇÃO / LOTE

Vinhos com origem em uvas produzidas em vinhas situadas em São Martinho (Concelho do Funchal) e em São Jorge (Costa Norte).

Dois dos vinhos escolhidos para este lote envelheceram nos armazéns de canteiro da Barbeito durante mais de 50 anos. Foram vinificados em prensa contínua e, provavelmente fermentaram durante mais dias do que seria normal para um Malvasia, pois encontravam-se meio secos quando os provamos. Por se encontrarem naquele estado, ajudaram a compensar, e a equilibrar, a grande concentração em açúcar dos restantes três vinhos, estes, muito velhos, provenientes da família Pereira da Silva. De entre aqueles três vinhos velhos, um esteve em garrafão durante 40 anos e veio conferir uma enorme elegância ao lote, que se pretendia num estilo clássico.

Em Março de 2023, foram engarrafadas 600 unidades de 750ml e 24 magnum, todas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alcool: 19,40% vol.

Grau Baumé: 3,9

Açúcares totais: 97 g/l

Acidez volátil: 0,92

Acidez total: 8,01

pH: 3.24

SERVIÇO DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada 16/18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS

Cor Âmbar.

Bouquet intenso e sofisticado, notas de especiaria destacando-se a noz-moscada, cravinho, ligeiro gengibre, cera de abelha e caramelo, sugestões de maracujá e figos pretos secos. Paladar fresco e mentolado, acidez firme e precisa num final bem polido e de sabores tropicais.

Excelente como digestivo, acompanha bem queijos fortes.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Malvasia

VINIFICATION / BLEND

Wines made from grapes grown in vineyards located in São Martinho (Funchal) and São Jorge (North Coast).

Two of the wines chosen for the blend have aged in the canteiro Barbeito warehouses for over 50 years. They were pressed using a horizontal screw press and probably fermented for more days than would be normal for a Malvasia, as they were somewhat dry when we tasted them. Because they were in that state, they helped to balance and offset the high sugar concentration of the remaining three wines, which were very old and came from the Pereira da Silva family. Of those three old wines, one had been stored in a demijohn for 40 years and lent an enormous elegance to what was intended to be a classic blend.

In March 2023, 600 750ml and 24 magnums were bottled, all numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,40% vol.

Baume: 3,9

Total sugar: 97 g/l

Volatile acidity: 0,92

Total acidity: 8,01

pH: 3.24

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature at 16/18°C.

This wine will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES

Amber color.

Intense and sophisticated bouquet, spicy notes of nutmeg, clove, light ginger, beeswax and caramel, hints of passion fruit and dried black figs. The palate is fresh and minty, with a firm and precise acidity that leads to a well-polished finish with tropical flavours.

Excellent as a digestif, also pairs well with strong cheese.